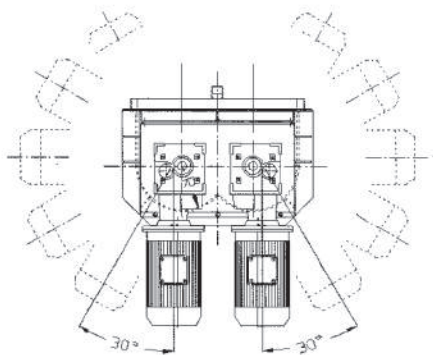
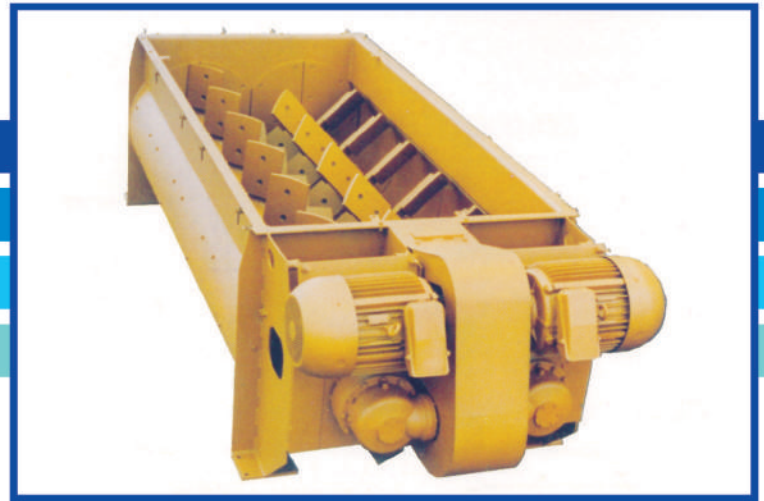


MESCOLATORE CONTINUO

CONSTANT MIXER

MALAXEUR CONTINU

MEZCLADORA CONTINUA



- Varie posizioni motori
- Different motor positions
- Différentes positions des moteurs
- Varias localizaciones de los motores

	TYPE	MC 80	MC 100	MC 150	MC 200	MC 300
Motore elettrico Electric motor Moteur électrique Motor eléctrico	Kw.	18	18	22	15x2	22x2
Produzione max. Max. production Production max. Producción máxima	mc/h	80	100	150	200	300

DATI TECNICI
<ul style="list-style-type: none"> • Doppio asse parallelo • Pale e rivestimento vasca intercambiabili • Pompa di ingrassaggio automatico • Tubazione erogazione acqua - 2" Gas • Pezzatura max inerti 0-150 mm

TECHNICAL DATA
<ul style="list-style-type: none"> • Double twin shaft • Interchangeable pan and shovels • Automatically grased by pump • Water delivery Pipe - 2" Gas • Workable grain size 0-150 mm

SPECIFICATIONS TECHNIQUES
<ul style="list-style-type: none"> • Double axes paralleles • Plan cuve et pelles interchangeables • Pompa de grassage automatique • Tuyaux de distribution de l'eau - 2" Gas • Pièces max. des. agrégats 0-150 mm

DATOS TECNICOS
<ul style="list-style-type: none"> • Doble eje • Superficie pila y paletas intercambiables • Bomba de grasa automática • Tubo de distribución de agua - 2" Gas • Dimensión max. 0-150 mm inertes